Par Montpellier ou Nimes... VISITEZ LA GROTTE des DEMOISELLES

Levures Sélectionnées
MAISON EUGÈNE GERMAIN
AIX-EN-PROVENCE

55e Année. T. 110. — N° 29 Dimanche 17 Juillet 1938

LE

PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

MATERIAL MYCOLOGIQUE 18 JULY 1938 INSTITUTE

Fondateurs : L. DEGRULLY et V. VERMOREL

Anciens Directeurs : L. DEGRULLY et L. RAVAZ

Publié sous la direction de :

P. DEGRULLY
Professeur d'économie et de législ. rurales
Chargé de cours au Centre d'études vitic.
de la Faculté de Droit
de Montpellier

G. BUCHET
Inspecteur régional de l'Agriculture
Directeur
de l'Ecole nationale d'Agriculture
de Montpellier

Rédacteurs : à l'agriculture, **L. ALABOUVETTE** ; à la viticulture, **J. BRANAS**
Professeurs à l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier

Emm. DEGRULLY, Ingénieur agricole, Secrétaire de la Rédaction

Avec le concours de Professeurs de l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier
de Directeurs des Services agricoles
de Professeurs d'Agriculture, de Directeurs de Stations viticoles et œnologigues
d'un grand nombre d'Agriculteurs et de Viticulteurs

Le Progrès Agricole paraît tous les Dimanches
et forme par an 2 forts volumes
illustrés de nombreuses gravures en noir et de planches en couleurs

PRIX DE L'ABONNEMENT :
France : Un an, **55 francs** — Pays étrangers, **100 francs**
Le Numéro : 1 fr. 25

Adresser tout ce qui concerne la Rédaction, les demandes de renseignements, les échantillons, les Abonnements et les Annonces
AU DIRECTEUR DU PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE
1 *bis*, rue de Verdun, à MONTPELLIER
Chèques Postaux 786 Montpellier Téléphone : 41-47 (2 lignes)

Reproduction interdite

L'Engrais "MACROGÈNE" est la nourriture idéale de la Vigne
-:- Rendements très augmentés, parfois doublés -:-
MAISON EUGÈNE GERMAIN - AIX-EN-PROVENCE
Reg. Com. Aix 65-87

SPÉCIALITÉS ŒNOLOGIQUES
pour Traitements Préventifs et Licites des
Maladies des Vins
Reg, Com. 65-87

Examen gratuit des Échantillons de VIN
MAISON EUGÈNE GERMAIN
Sylvain GERMAIN, successeur
Ingénieur chimiste - Licencié ès sciences
Expert près les Tribunaux
AIX-EN-PROVENCE

SOCIÉTÉ DE PRODUITS CHIMIQUES INDUSTRIELS & VITICOLES

SOCIÉTÉ ANONYME AU CAPITAL DE 3.900.000 Fr

SIÈGE SOCIAL A PARIS

USINE A BEAUCAIRE

Direction Technique agricole
1, rue Collot
MONTPELLIER
Téléph. : 22-78

Usine à
BEAUCAIRE
(Gard)
Téléph. 41

EUDÉMIS, COCHYLIS vaincues

par l'**Arséniate de Plomb Naissant Ballard**

rendu mouillant par

ADHÉSOL (Essais officiels de lutte dans l'HÉRAULT en 1937)

Arséniate diplombique Salvator pur 98/99 o/o
Arséniate diplombique Salvator en pâte et en poudre 50/52 o/o

ADHÉSOL est toujours le meilleur des produits mouillants ; ne diminue pas les propriétés des Insecticides et des Anticryptogamiques.

POUDRES ROTÉNONÉES à base de Derris ou de Cubé.
SPICFLUOR, poudre à base de Fluosilicate de Baryum pur.
BOUILLIES CUPRIQUES — POUDRES CUPRIQUES.

Tous produits pour la défense de la vigne, des arbres fruitiers, des pommes de terre, des cultures maraîchères, etc..., contre les insectes et les maladies cryptogamiques.

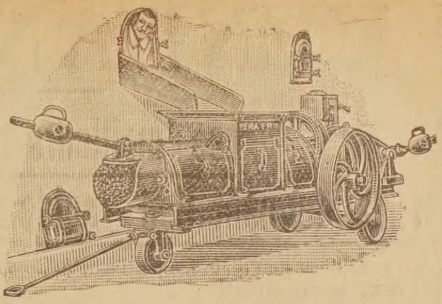
Nous consulter — Notices & Renseignements sur demande

Direction Technique : P. BALLARD, 1, rue Collot, MONTPELLIER

PERA FRÈRES

FLORENSAC (Hérault)

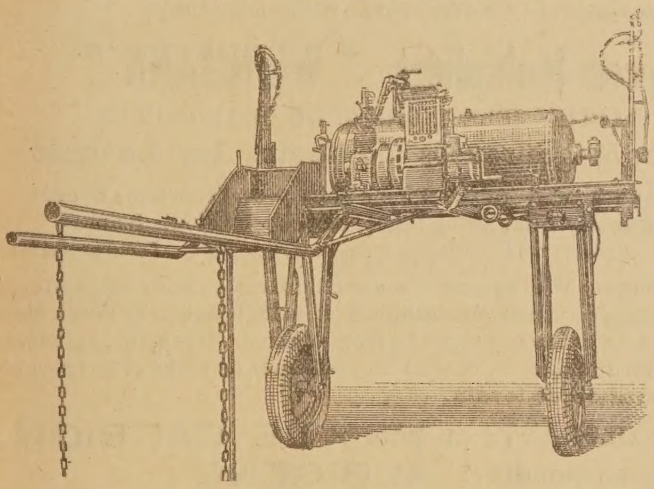
FRANCE



Déposée France et Étranger

Sulfateuse à grand travail

NOUVELLE CRÉATION — Breveté S. G. D. G.



AIR COMPRIME

—

Sans bouteilles

—

Pression constante

—

Réglable à volonté

—

Aucune avarie n'est possible quelles que soient les omissions ou erreurs du conducteur.

Aucune possibilité de passage de liquide au compresseur.

SOUFREUSE - POUDREUSE

A MOTEUR

GRAND TRAVAIL TRAITANT 5 RANGÉES

DISTRIBUTION RÉGULIÈRE

A DÉBIT VARIABLE A VOLONTÉ

VENDANGES 1938

Les meilleurs vins sont obtenus

par la fermentation rapide et vigoureuse d'un moût sain

Ces conditions sont réalisées par l'emploi du **SULFIPHOSPHATE TELLE** et des **LEVURES MULTIPLIÉES WEINMANN.**

Le Sulfi-Phosphate TELLE

renfermant par litre 200 gr. d'Anhydride Sulfureux et 200 gr. de Phosphate bi-ammonique purs assainit la Vendange ou les Moûts, neutralise les mauvais germes et favorise l'action des **Levures multipliées** dant il est le complément tout indiqué.

Le Sulfi-Phosphate TELLE a été reconnu par le Service de la Répression des Fraudes **conforme à la Loi du 1er Août 1905** (26 décembre 1923).

Les Levures Multipliées " WEINMANN "

FERMENTS ACTIFS SÉLECTIONNÉS DE GRANDS CRUS

sont les plus vigoureuses de toutes les Levures

Levures de Champagne A.V. de raisins Pinots noirs pour Vendanges Rouges :
Levures de Champagne A.C. de raisins Pinots blancs pour Moûts Blancs ;
Levures de Bourgogne — Levures de Bordeaux — Levures d'Anjou Levures d'Alsace.

Les Levures multipliées « Weinmann » sont acclimatées à l'acide sulfureux : on les utilisera donc avec avantage pour les moûts bisulfités et sulfiphosphatés, aussi bien que pour les moûts non traités. Constituées par des ferments de choix, très actifs, cultivées dans un moût riche de raisins de grands crus, ce sont les meilleures de toutes. Elles s'emploient directement, **sans préparation de levain.**

CHARBONS DÉCOLORANTS en pâte : LE CARBION
ou en poudre : ALBIGENE

Phosphate d'Ammoniaque pur — Tanin blanc C spécial pour vendanges
PRODUITS SPECIAUX pour l'entretien de la futaille - Mèches soufrées " WEINMANN "
ACIDIMÈTRES - ÉPROUVETTES - THERMOMÈTRES - PESE-MOUTS

Tous nos produits de vinification sont **garantis conformes au Décret du 9 septembre 1934**

Demandez la Notice Vendanges, qui vous sera adressée franco

OUVRAGES DE VINIFICATION DE J. WEINMANN

MANUEL GUIDE pour bien réussir et soigner les vins blancs et rouges. 4e édition. Ouvrage conçu dans un esprit très pratique à l'usage des viticulteurs et négociants.
1re Partie. — VINIFICATION. — Procédés modernes et adaptation suivant les climats.
2e Partie. — VINS NOUVEAUX. — Traitements. Soins d'entretien et conservation. Un volume broché prix franco : **10** frs.
PROCEDES MODERNES pour l'obtention des vins rouges de bonne tenue dans les régions tempérées. Brochure franco : **2** fr.

F. TELLE, *Licencié ès Sciences,* SUCCESSEUR DE **J. WEINMANN**
INSTITUT ŒNOLOGIQUE DE CHAMPAGNE, à EPERNAY (Marne)

C. COQ & Cie

AIX-EN-PROVENCE

Maison fondée en 1816 par D. COQ

Les principaux progrès réalisés dans les installations mécaniques de Caves sont dûs à notre Maison.

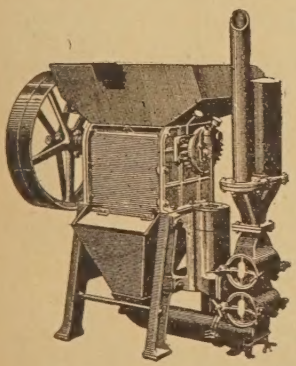
En 1900. — Création de la porte de cuve à charnières devenue classique.

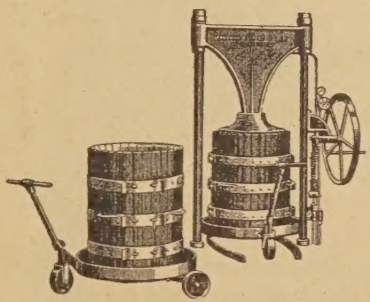
En 1902. — Création des pressoirs à vis à *claies multiples et mobiles.*

En 1904. — Création de pompes à vendange égrappée simplifiant les installations et permettant de remplacer les chaînes à godets et transporteurs, par de simples tuyaux desservant les cuves.

En 1909. — Création des premiers pressoirs hydrauliques à vin.

En 1924. — Création du « FOULOGRAPPE », le premier appareil à piston pour le transport de la vendange *non égrappée* dans les cuves.





Le matériel de vinification COQ reste à la tête du Progrès

Agence de BÉZIERS : 33, Avenue du Maréchal-Foch

PRODUCTEURS DIRECTS NOUVEAUX DE

SEIBEL

Produisent économiquement des vins de qualité
Donnent après gelées une récolte à peu près normale

GELÉES. — Notre vignoble de Montboucher a été à deux reprises complètement grillé par les gelées des nuits des 22/23 avril et 1/2 mai. Nous invitons les viticulteurs à venir constater par eux-mêmes l'importance des repousses fructifères des différentes variétés de SEIBEL. Sauf accident, beaucoup de variétés donneront malgré deux gelées une récolte normale.

M. SEIBEL

Pour tous renseignements, notice et prix-courant, s'adresser à l'obtenteur
à **AUBENAS** (Ardèche)

MILDIOU

POUDRE CHEFDEBIEN

Authentique sulfostéatite cuprique à 10 o/o de sulfate de cuivre

Pour sauver votre raisin

POUDREZ

Sté des Usines de Prades et de Maillole, 2, rue de la Paix - PERPIGNAN (P.-O.)

VOLCK

MARQUE DÉPOSÉE

Puissant insecticide à base d'huiles minérales blanches.
Pour tous renseignements sur VOLCK-HIVER, VOLCK-ANTILICHENS et VOLCK-ÉTÉ écrire au Département VOLCK,

STANDARD FRANÇAISE DES PÉTROLES
82, av. des Champs-Elysées, PARIS

F 38.509 B

..... Ne pas confondre !...
SOUFRADHÈRE est un « soufre mouillant », c'est-à-dire un soufre super-mouillable.

Etude de Me Georges **MARCHAND**, Docteur en droit, Avoué
Successeur de Me **BOURGUET**, 23, rue Saint-Guilhem — MONTPELLIER

VENTE JUDICIAIRE D'IMMEUBLES

SIS A MONTPELLIER

Le LUNDI 25 JUILLET 1938, à 10 h. du matin et suiv. au besoin

AU PALAIS DE JUSTICE A MONTPELLIER

PREMIER LOT

UN VASTE CORPS D'IMMEUBLES, sis à Montpellier, rue Ferdinand-Fabre nos 16 et 18, comprenant au n° 16 un ensemble de bâtiments à usage de Pensionnat et d'Etablissement d'Instruction, avec petit jardin potager et jardin d'agrément planté d'arbres, et au n° 18, d'une maison d'habitation élevée d'un étage sur rez-de-chaussée. Le tout d'un seul tenant, confrontant à l'ouest et au sud la rue Ferdinand-Fabre, au nord la rue Proudhon, à l'est la propriété de M. Durand et celle de M. Cabannes, cadastré section C, lieu dit Belmont, n° 327 p, 327 *bis*, 328 p, 329, 330, 331, pour une superficie totale de 38 ares 68 centtares.

Mise à prix..... **650.000 fr.**

DEUXIÈME LOT

UNE PETITE PROPRIETE dite Villa St-Louis, lieu dit l'Aiguelongue, en bordure du Chemin du Pioch de Boutonnet, cadastrée section C, n° 631, pour une contenance totale de 76 ares 22 centiares, comprenant une petite maison élevée d'un étage sur rez-de-chaussée, et terrain complanté de vigne, oliviers, allée d'arbres et bosquet, confrontant au sud et à l'ouest le Chemin du Pioch de Boutonnet, au nord M. Aujolas et à l'est Mme Jaures.

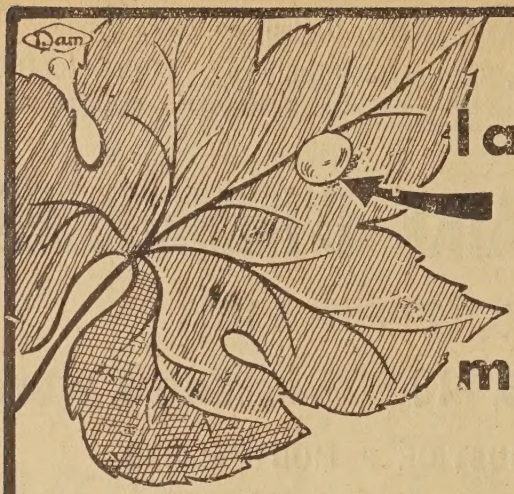
Mise à prix..... **40.000 fr.**

Pour plus amples renseignements, s'adresser à :

M. Georges Marchand, avoué poursuivant la vente, 23, rue St-Guilhem, à Montpellier

Voir en outre le cahier des charges, déposé au Greffe du Tribunal civil de Montpellier.

Pour extrait : G. Marchand, avoué, *signé*.



la goutte d'eau meurtrière

une goutte d'eau tombe sur une feuille. Dans cette goutte d'eau, une spore se développe très rapidement. Mais si la feuille est traitée à la Microline la goutte d'eau devient meurtrière pour la spore.

Poudrez donc vos vignes à la Microline dès qu'il a plu.

MICROLINE

Spécialité de
LA LITTORALE, BÉZIERS

BÉZIERS

LA LITTORALE

55e Année. — N° 29 17 Juillet 1938

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

P. Degrully. — Chronique. — Le bail à complant ; — Le blé et l'Economie dirigée ; — La grêle en Champagne 45
Louis Seibel. — Notes et observations sur les plants nouveaux de Seibel en culture au domaine de l'Orgeat à Montboucher-sur-Jabron (Drôme) 48
Norbert Got. — Les cultures maraîchères et fruitières du Roussillon 50
Jean Rolland. — La culture du maïs-grain 53
Questions diverses. — Après la fièvre aphteuse. L'utilisation de la soude caustique. — Le gaz des forêts en agriculture 57
Partie officielle. — Au conseil supérieur des alcools. — A la Commission de coordination. — A la Régie commerciale des alcools 59
Informations et Communications des Sociétés agricoles. — La VIme fête nationale des vins de France. — Congrès des ingénieurs agricoles à Avignon. — Ecole d'agriculture de Châtillon-sur-Seine. — Chambre d'agriculture du Rhône 61
Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

CHRONIQUE

Le Bail à complant

Le contrat de complant ou bail à complant est un mode de tenure très local, usité presque exclusivement dans le pays Nantais.

Il consiste essentiellement dans un accord en vertu duquel le propriétaire cède au preneur ou colon, un terrain déjà planté en vignes ou susceptible de l'être, à charge d'en poursuivre la culture dans le premier cas ou de le planter dans le second, sous certaines conditions d'exploitation. Le colon est rémunéré de ses avances et de son travail par la moitié, le tiers ou le quart du produit brut.

Cet usage est très ancien. On en trouve les premières traces au IXe et Xe siècles. A cette époque, il était pratiqué par les grands propriétaires pour favoriser l'extension de leurs vignobles, et il a persisté pendant tout l'Ancien Régime.

A diverses reprises les colons ont émis la prétention de devenir copropriétaires du sol, mais un avis du Conseil d'Etat du 6 thermidor an VIII a décidé que ces baux n'ont jamais pu transférer la propriété au preneur par le rachat de sa redevance.

En réalité, les colons jouissent des droits attachés à l'emphytéose dans les limites de la durée maximum de 99 ans. Ils exercent donc un droit réel, et sauf clause contraire hypothécable, cessible entre vifs et transmissible par décès.

Quand le phylloxéra envahit le vignoble, les propriétaires soutinrent que le bail se trouvait résilié et voulurent reprendre leurs terres sans octroi d'indemnité aux tenanciers. Des spéculateurs achetèrent les domaines dévastés et 11.100 colons exploitant 4.000 hectares étaient menacés d'expulsion.

Emu de cette situation critique le Conseil général de la Loire-Inférieure demanda au Gouvernement d'intervenir, et la loi du 8 mars 1898 fut promulguée. Le nouveau texte se bornait à donner au colon la faculté de garder la terre conformément aux anciens baux, mais à condition de replanter dans un délai de quatre années.

La cessibilité du droit reste acquise à l'exploitant sauf droit de préemption au profit du propriétaire, mais sous la réserve que l'acquéreur ne soit pas un parent du colon en ligne directe.

Ces dernières années, d'autres difficultés ont surgi et ce sont elles qui ont suscité le décret du 17 juin 1938 (*J. O.* du 1er juillet).

L'exposé des motifs s'exprime comme suit :

« Depuis l'apparition des maladies de la vigne, la redevance laisse au complanteur une marge bénéficiaire insuffisante. En effet, ni le sulfatage, ni l'achat et l'amortissement du matériel et des produits nécessaires, ni la replantation qui doit être effectuée tous les trente à quarante ans en plants greffés n'existaient comme charges du complant dans l'ancien contrat, et enfin au point de vue de l'économie générale du pays on doit souligner que cette institution contribue au morcellement indéfini des vignes complantées et interdit ainsi toute culture rationnelle et productive.

Pour résoudre ces difficultés, le présent décret envisage trois séries de mesures :

I. — Les premières concernant les modifications à apporter aux contrats en cours, en faveur des complanteurs, en vue de rétablir un équilibre aussi équitable que possible entre les droits légitimes en présence :

1° En revisant la part de redevance revenant aux propriétaires ;

2° En conférant au complanteur le droit de replanter la vigne lorsqu'elle est morte ;

3° En suspendant les effets du contrat pendant la période de non-rendement, lorsque la vigne vient à être replantée.

II. — Les secondes tendent à faciliter la disparition du bail à complant :

Il est tout d'abord prévu un délai d'un an pendant lequel les parties peuvent tenter un accord en vue d'aboutir amiablement, soit à la transformation du contrat en un bail à colonat partiaire, soit à l'achat du complant par le propriétaire, soit enfin à l'achat du sol par le complanteur.

A défaut d'accord, propriétaires et complanteurs pourront demander un aménagement comportant un partage équitable assorti d'un remembrement de propriété.

En ce qui concerne les complanteurs, l'exercice de ce droit subit deux limitations motivées par la nécessité de ce remembrement :

1° Il faut d'abord que les complanteurs représentent une majorité en nombre et en superficie exploitée : on ne conçoit pas en effet de remembrement possible, si la demande de partage émane d'un seul complanteur ou de quelques-uns seulement.

2° Il faut en outre que le domaine ait une superficie supérieure à 15 ares. La réforme manquerait l'un de ses buts principaux, qui est d'obvier au morcellement si elle devait aboutir à la constitution de parcelles infimes.

Une disposition spéciale détermine quels seront les effets du partage à l'égard des créances privilégiées ou hypothécaires, des droits d'emphythéose ou d'usufruit des baux consentis à des tiers.

Enfin, pour éviter le bouleversement que pourrait causer la généralisation immédiate des opérations prévues, une commission est chargée de fixer l'ordre et la cadence dans lesquels seront faits le parcellement et le remembrement.

III. — La dernière série de mesures a pour objet l'ajustement des règles présidant à l'aménagement des terrains complantés à la législation récente fixant les conditions d'arrachage et de plantation de la vigne ».

Tel est l'objet de ce texte, qui par l'apaisement qu'il apportera dans les relations entre propriétaires et complanteurs contribuera dans les régions où ce contrat est en vigueur au redressement économique.

Le Blé et l'Economie dirigée.

En prévision d'une récolte excédentaire — en présence de laquelle la législation frumentaire antérieure resterait complètement désarmée — le Gouvernement a promulgué, le 17 juin dernier (*J. O.* du 26), un décret-loi dont le but est de parer à deux inconvénients principaux :

a) Impossibilité absolue de contrôler les mesures d'élimination d'excédents ayant pour base les contingents individuels de récolte ;

b) Injustice et inefficacité du système écrasant les producteurs de plus de cinquante quintaux.

Le nouveau texte comprend, d'une part, des dispositions fondamentales établissant le nouveau mécanisme d'élimination des excédents, d'autre part des dispositions annexes constituant les rouages nécessaires à l'application des mesures précédentes.

Nous allons les examiner successivement. Tout d'abord la prise en charge des excédents.

L'Office prend en charge les excédents. C'est lui qui doit les retirer du marché par des achats auprès des organismes stockeurs ou par tout autre moyen. Le Conseil central évalue avant le 1er septembre la quantité qui devra être retirée du marché et les mesures propres à en améliorer la résorption. Sa décision provisoire pourra être modifée ou confirmée avant le 1er février (Art. 14).

Les organismes stockeurs, soit de certaines régions, soit de l'ensemble du territoire, seront astreints à livrer les blés à l'Office quand il achètera pour l'élimination des excédents (Art. 19).

Les Comités départementaux seront chargés, selon les instructions de l'Office, de répartir ces ventes destinées à l'Office (Art. 4).

Les quantités ainsi achetées seront payées au même titre que le reste de la récolte ; mais ces blés pourront faire l'objet d'un règlement différé et ne seront pas livrés effectivement à l'Office.

Ce dernier prend seulement à sa charge les frais que nécessitera le financement de ces blés pendant la période comprise entre la date de l'achat et celle du paiement (Art. 14).

Pour assurer l'équilibre entre la consommation et la production, le Conseil central s'inspire de la situation. A cet effet, dans le cas d'excédent, il décidera de la constitution ou du maintien d'un stock de sécurité, du report d'une campagne sur l'autre, de l'exportation ou de tout autre mode d'utilisation : dénaturation et distillation (Art. 14, art. 16).

L'Office pourra aussi procéder à la réduction du taux de blutage (Art. 38).

(*A suivre*).

La grêle en Champagne

Dans la nuit du 9 au 10 juillet, la région de Dormans a été fortement éprouvée par un violent orage de grêle.

P. Degrully.

NOTES ET OBSERVATIONS SUR LES PLANTS NOUVEAUX DE SEIBEL

en culture au domaine de l'Orgeat à Montboucher-sur-Jabron (Drôme)

La végétation était partie normalement et les jeunes pousses avaient suivant les variétés de quelques centimètres à 30 et 40, lorsque dans la nuit du 22/23 avril le vignoble eut à subir une forte gelée.

Nous n'avons pas de renseignements précis sur la température minima qu'il y eut dans la nuit, mais au matin du 23 avril notre Régisseur, M. Béranger, constatait une température de 4°. Les feuilles des arbres, acacias et platanes étaient grillées tandis que celles des peupliers étaient indemnes.

Toutes les feuilles et jeunes pousses du vignoble étaient entièrement grillées exception faite toutefois de celles du S. 9. 110. Ce plant a admirablement résisté, non pas parce qu'il était plus particulièrement abrité, il se trouve en effet dans la vigne en trois endroits différents et c'est à peine s'il avait l'extrémité de quelques feuilles roussies tandis que ses voisins étaient complètement grillés.

La végétation commençait à repartir lorsque dans la nuit du 1er au 2 mai une forte gelée vint à nouveau griller nos vignes.

Après cela, pendant plusieurs semaines, deux à quatre suivant les variétés, la végétation est restée endormie. Le temps était froid, les feuilles et jeunes pousses grillées s'étaient desséchées et sous l'action du vent avaient été réduites en poussière et dispersées, et la vigne avait l'aspect qu'elle a en hiver après la taille

Enfin la végétation est repartie pour la troisième fois. En général les repousses se sont faites à la base des coursons laissés à la taille, sur le vieux bois. Les pampres ont poussé toujours ou presque toujours avec quelques grappes, parfois trois, quatre et cinq grappes par pampre suivant les varié-

tés, mais cette sortie des pampres et de leurs grappes s'est faite irrégulièrement sur un même pied et il en est résulté qu'actuellement alors que des raisins ont leurs grains formés, d'autres grappes sont encore en fleurs et cela sur le même cep.

Je note ci-dessous l'évaluation que j'ai faite en pourcentage de la valeur fructifère des repousses des différentes variétés de Seibel que j'ai vues.

2.653	repousse fructifère de...			100 o/o	8.357	repousse fructifère de...			100 o/o
4.613	—	—	env.	80 —	8.616	—	—		insignifiante
4.986	—	—	—	60 —	8.716	—	—		100 —
5.279	—	—	—	40 —	8.745	—	—		100 —
5.409	—	—	—	40 —	8 748	—	—		100 —
5.437	—	—	—	60 —	8.916	—	—		100 —
5.455	—	—	—	80 —	9.110	n'a pas gelé, normal			
5.813	—	—		100 —	9.549	repousse fructifère		env.	30 —
6.036	—	—		100 —	10.096	—	—		100 —
6.086	—	—	—	25 —	10.868	—	—	—	50 —
6.468	—	—		100 —	11.027	—	—		100 —
6.905	—	—		100 —	11.342	—	—		100 —
7.042	—	—	—	70 —	11.803	—	—		100 —
7.052	—	—	70 à	100 —	13.047	—		—	50 —
7.053	—	—	80 à	90 —	12.583	— très éprouvé, rep. faible			
7.071	—	—		100 —	13 053	— repousse fructifère			100 —
7.085	—	—		100 —	13.663	—	—		100 —
7.136	—	—		100 —	13.666	—	—		80 —
7.144	—	—		100 —	13.680	—	—		100 —
7.157	—	—	env.	80 —	13.975	—	—	60 à	80 —
7.162	—	—		100 —	14.189	—	—		100 —
7.226	—	—	—	80 —	14.404	—	—		100 —
7.407	—	—		100 —	14.492	—	—		100 —
8.355	—	—		100 —	14.576	—	—		100 —

De ces pourcentages, il résulte que pour le plus grand nombre de variétés de plants nouveaux de Seibel les deux gelées successives qu'ils ont eues à supporter ne devraient avoir que peu d'influence sur leur prochaine récolte.

Malheureusement, au domaine de l'Orgeat, d'autres facteurs sont venus contrarier les perspectives de cette prochaine récolte :

D'abord la bise qui pendant plusieurs jours a soufflé en tempête sur des pousses encore trop jeunes et pour certaines variétés trop peu résistantes et a cassé nombre de pampres garnis de grappes qui sont irrémédiablement perdues, ensuite une pluie malencontreuse tombant sur des grappes en pleine floraison a causé quelque coulure, mais ce sont là des accidents qui n'épargnent jamais aucune espèce de vigne et que les viticulteurs sont bien obligés de comprendre dans les risques de leur culture.

Louis Seibel,
Élève et Successeur d'Albert Seibel.

LES CULTURES MARAICHÈRES ET FRUITIÈRES EN ROUSSILLON [1]

L'ASPERGE

Les asperges se développent de plus en plus dans les terres légères et sablonneuses du bord du littoral à Elne, à Saint-Laurent-de-la-Salanque, à Claira, Pia, et aussi à Espira-de-l'Agly. Dans ces terres quelque peu salées, l'asperge fournit des turions réguliers, gros, bien blancs, recherchés du commerce et qui ont une saveur agréable. Ils arrivent très tôt sur le marché et on les vend en bottes ou « manades ».

Les asperges arrivent, ici, quinze jours avant celles des autres régions.

Les griffes sont mises en terre dans des tranchées verticales et profondes de 50 à 80 centimètres et enrichies de fumier de ferme.

La récolte des asperges commence la troisième année. Dans les terres légères l'asperge dure ici 15 à 20 ans.

Depuis de nombreuses années cette culture s'est montrée rémunératrice, et on peut lui prédire un grand avenir. Cette plante est fort intéressante, mais elle demande pour prospérer des terres légères, riches et profondes.

LA POMME DE TERRE

Dans certains jardins, la pomme de terre de primeurs est l'objet d'une culture assez importante. On y cultive les variétés suivantes : belle de Fontenay, belle de Mai, idéale et Eerstellingen. On les plante fin janvier et on les expédie à partir du 10 mai. Assez fréquemment elles se montrent d'un bon rapport. En 1925, on en expédia 2.700 tonnes ; en 1928, 7.400 ; en 1930, 4.200 et en 1931, 7.800, ce qui montre les fluctuations très sensibles de la récolte d'une année à l'autre. Chose extrêmement intéressante à noter, les pommes de terre primeur, étant donné leur précocité, sont à l'abri du redoutable « Doryphore ».

LES HARICOTS

La surface consacrée au haricot est appréciable. On fait le « *haricot métis nain* », que l'on consomme en vert en mai-juin, et le haricot « *Michelet* » ou abondance de Perpignan, pour consommer en sec ou demi-sec en juin-juillet. Depuis quelques temps, on cultive avec succès la variété « *Baraquettes* ». C'est une culture rémunératrice.

La récolte des haricots exige beaucoup de main-d'œuvre, et cette préoccupation restreint les surfaces que l'on pourrait réserver à cette plante. Elle reste le type de la culture familiale, c'est-à-dire poursuivie par une famille d'exploitants. On en expédie du Roussillon par milliers de tonnes. En 1925, 1,3 ; en 1927, 1,9 ; en 1929, 2,7 et en 1931, 3,8.

LES POIS ET LES FÈVES

Ils occupent une surface assez importante. Ils font l'objet d'une culture soignée de la part des petits exploitants. On fait parfois les pois dans la vigne ; on réserve les terres labourables aux fèves. C'est que ces deux légumineuses sont plutôt cultivées dans les terres à l'arrosage ou à l'Aspre, peu souvent dans les jardins proprement dits.

---

(1) Voir page 33.

L'ÉPINARD

Signalons qu'à Ille, on cultive sur quelques hectares les épinards, dans le but de les vendre à la fabrique de conserves locale : « *La catalane* » qui fournit les graines et garantit par contrat un prix moyen.

*
**

Certains villages sont réputés pour la production d'une récolte déterminée : Pézilla-de-la-Rivière, pour ses navets et les asperges ; Toulouges, pour ses oignons.

Les cultures que nous venons de passer trop superficiellement en revue, occupent une place qui varie chaque année d'importance, suivant les cours pratiqués. Quand une plante se vend bien ou qu'on en suppute un débouché facile et nouveau, l'année d'après on en développe la culture.

Dans tous les jardins, à coté de ces cultures principales, on rencontre des cultures secondaires, non seulement pour permettre une certaine rotation nécessaire à la bonne venue des plantes, mais encore pour procurer, tout au long de l'année, une recette sur laquelle on ne compte pas, mais qui n'en constitue pas moins un appoint précieux. Les principales sont les suivantes : les choux-fleurs, les choux ordinaires, l'aubergine, le melon, le céleri, les concombres, les navets, le piment, l'ail, l'échalotte, l'oignon, le poireau, le potiron, les poivrons et même les carottes et le persil.

Sous la rubrique *Légumes divers*, la Compagnie du Midi indique les expéditions suivantes : en 1925, 8.900 tonnes ; en 1927, 10.600 t. ; en 1929, 6.000 t. ; en 1931, 8.100 t. ; en 1932, 8.700 tonnes.

Observations

La culture de tous les légumes a lieu en plein air, les jardins étant seulement abrités contre la violence de la « tramontane » par une haie constituée le plus souvent par des cyprès pyramidaux et de Lambert, parfois aussi par du laurier-sauce, ou bien par un abri de cannes de Provence *(arundo donax)*.

La culture sous abris artificiels : cloches, châssis, serres, est pour ainsi dire inexistante. Dès 1928, M. Soursac, le distingué directeur des Services agricoles, demandait que l'on entreprenne : « l'étude de projets d'extension de couches et de serres pour l'obtention de primeurs ». Nous regrettons vivement que ses judicieux conseils n'aient pas été écoutés. En horticulture, on n'arrive jamais assez tôt ; tout le secret consiste à être le premier dans le temps, et on peut dire que la recherche de la précocité est une considération du problème horticole dominant toutes les autres données.

En aucun pays on n'est jamais assez favorisé par le climat, et la chaleur artificielle, négligée ici, reste un adjuvant précieux. Malgré les mises de fonds exigées, on peut prévoir que, dans l'avenir, on s'occupera davantage de développer ces abris artificiels. Le pays y gagnera en prospérité.

La vente des légumes

Depuis quelques années, les horticulteurs catalans ont commencé à s'organiser. De plus en plus, on les voit expédier eux-mêmes, s'affran-

chir du marchand expéditeur local, ou bien encore se grouper en coopératives de vente. La *Perpignanaise* et *Roussillon-Fruit* sont deux groupements bien organisés pour la vente.

Dans la vente des légumes, plusieurs facteurs interviennent. Ce sont le triage, le classement des produits ; l'emballage, qui sera coquet et solide ; la publicité, qui permet de se faire connaître et qui provoque l'ouverture de nouveaux débouchés ; la standardisation du produit et de l'emballage. Il devient indispensable que le producteur s'applique à produire de bons produits et qu'il se soumette à une discipline commerciale.

Le producteur doit complaire aux désirs de l'acheteur. Il doit savoir que nombre de pays attachent plus d'importance à l'aspect qu'à la saveur. La pratique du fardage doit être définitivement abandonnée.

Notre horticulture se développe constamment et son essor n'est pas prêt à s'arrêter. D'autre part, la production horticole ne cesse de s'accroître en Afrique du Nord, en Espagne, en Italie, et ce sont autant de nuages sombres pour l'avenir. Aussi faut-il s'appliquer à rationnaliser cette spéculation pour produire toujours à meilleur compte et ne pas craindre la concurrence. Pour éviter l'effondrement des cours lors des années de production pléthorique, il faut prévoir un moyen de dégorger les marchés. Si, pour la tomate, les petits pois, les haricots fins, les épinards, il est facile d'y arriver en les transformant en conserves, il n'en est pas de même pour les autres légumes, qui ne peuvent être conservés que durant une courte durée dans un entrepôt frigorifique, dont il n'est guère possible de différer la création à Perpignan.

Aujourd'hui, l'époque est révolue où l'horticulteur n'avait à se préoccuper que de produire le plus possible. Il faut surtout qu'il s'attache à bien vendre, car c'est de la vente que dépend le bénéfice. Ceci peut paraître une lapalissade, mais il ne fallait pas moins le souligner, car les conditions économiques sont bouleversées et la concurrence devient de plus en plus âpre.

Somme toute, les horticulteurs roussillonnais, pour ne pas être surclassés par ceux des autres régions et des autres pays, doivent s'appliquer à organiser rationnellement la production et la vente ; ils n'y parviendront que grâce au développement du nombre et de l'importance des organismes syndicaux et coopératifs de production et de vente. De cette façon, la plus grande partie des bénéfices qui sont allés, jusqu'à ce jour, inévitablement aux intermédiaires, reviendra au producteur. S'il n'y vient pas par compréhension, il y viendra par nécessité. Bien plus, ces organismes sont parfaitement capables de résoudre, dans les meilleures conditions, les divers problèmes énumérés ci-dessus : problèmes d'emballage, de conservation et de transport, ainsi que ceux de la propagande et de l'aménagement des marchés.

(à suivre)

Norbert Got,
Ingénieur agricole.

LA CULTURE DU MAÏS-GRAIN

Depuis quelques années, la culture du maïs-grain attire davantage l'attention des cultivateurs du sud-ouest.

C'est, en effet, l'une des cultures qui peut sans inconvénient être augmentée, la surproduction n'étant pas à craindre.

Nos besoins sont évalués entre 12 et 13 millions de quintaux alors que notre production annuelle dépasse rarement 6 millions de quintaux.

Avec des importations judicieusement établies, les prix de vente à la production devraient donc rester rémunérateurs.

Si cette culture ne s'étend pas davantage et même si les superficies ont diminué depuis quelque temps, cela tient à ce que de nombreux exploitants ne disposent pas de la main-d'œuvre nécessaire et donnent la préférence à l'avoine qui exige moins de soins.

Au point de vue de la propreté des terres, ce n'est pas un progrès, car l'avoine est une plante salissante, alors que le maïs laisse la terre bien ameublie et propre, base de toute bonne culture.

Le Sud-Ouest, qui est, sans contestation possible, la région où cette culture occupe la place la plus importante, se devait d'entreprendre un effort pour la rénover et la développer. Tâche d'ailleurs difficile ainsi que le signalait déjà il y a quelques années M. Taussac, ingénieur agricole, agriculteur à Revel, membre de la Chambre d'agriculture de la Haute-Garonne, car on se heurte à une inertie beaucoup plus tenace en ce qui concerne le maïs qu'en ce qui concerne le blé.

Néanmoins, les efforts conjugués des Chambres d'agriculture des Basses-Pyrénées, des Landes et de la région du Sud-ouest, ont permis de fonder une station destinée à poursuivre l'amélioration du maïs.

Mais pour lui donner plus d'importance, la culture devrait être entreprise de manière à réduire la main-d'œuvre nécessaire à l'exécution des soins d'entretien.

La culture à plat donnerait plus d'aisance dans l'exécution des soins d'entretien, éviterait les binages à la charrue qui détruisent beaucoup de racines et le buttage qui augmente l'évaporation.

Toutefois sans apporter des changements aussi accusés à cette culture, des résultats très satisfaisants peuvent être obtenus en améliorant les méthodes familières à nos producteurs.

Le maïs craint les gelées. Son cycle végétatif se déroule presque entièrement pendant la période chaude et souvent très sèche ou à pluies mal réparties, alors qu'il exige de grandes quantités d'eau pour se développer.

Les principales améliorations à apporter à cette culture consistent donc à faciliter l'emmagasinement de l'eau pendant l'hiver et à réduire au minimum les déperditions pendant le développement de la plante.

Choix du terrain. — Les terres qui conviennent le mieux à cette culture sont donc celles qui sont profondes, assez consistantes et bien pourvues en matière organique pour conserver la fraîcheur pendant la période sèche. Dans le département de la Haute-Garonne, ces conditions sont réalisées par les terres argilo-calcaires et franches du Lauraguais et de la région toulousaine, ainsi que dans la terrasse inférieure de la Garonne.

Mais en raison des services qu'il rend dans les exploitations du Sud-

Ouest, le maïs est souvent cultivé dans des terres trop légères où il est très exposé aux conséquences de la sécheresse. Cela explique pourquoi nos rendements moyens sont encore relativement faibles, alors que dans les terres qui lui conviennent, les bons producteurs obtiennent des rendements qui dépassent 40 hectolitres à l'hectare.

Préparation du sol. — Pour accumuler dans le sol des réserves d'eau importantes, les labours profonds sont exécutés en hiver. L'importance de la préparation du sol n'avait pas échappé aux agriculteurs d'avant-guerre qui n'hésitaient pas à pratiquer un pelleversage des terres destinées au maïs. La main-d'œuvre est actuellement insuffisante pour continuer cette excellente pratique, mais elle peut être remplacée par une utilisation plus généralisée des charrues sous-soleuses.

Le plus souvent, la préparation comprend un bon labour à la charrue Brabant, enfouissant le fumier complété au printemps par un billonnage qui prépare l'exécution des semailles derrière charrue.

Exigences et fumures. — Le maïs est considéré comme une plante exigeante par suite de la disposition de son système radiculaire qui l'oblige à prendre les éléments fertilisants dans un volume limité de terre. Les racines peuvent pénétrer profondément, mais la plus grosse masse d'entre elles se développe dans les couches superficielles.

Les études relatives aux exigences du maïs-grain ne sont pas très nombreuses et les chiffres donnés par Garola ne paraissent pas exagérés, si l'on tient compte de l'énorme quantité de matière sèche que représente une récolte de 40 hectolitres à l'hectare, prise comme type.

D'après Garola, cette récolte prélève 68 kilos d'azote, 29 kilos d'acide phosphorique, 60 kilos de potasse et 28 kilos de chaux. Ce qui est à considérer, c'est la marche de l'absorption des principes nutritifs. Le maïs a un très grand besoin de matières assimilables, de la levée à la floraison, car pendant cette période, le travail des racines est intense.

Le fumier de ferme constitue la fumure organique de base. Lorsque les circonstances climatiques le permettent, il doit être enfoui par le labour d'hiver, mais le plus souvent le mauvais temps retarde cette opération.

L'emploi des engrais verts, très répandu dans certains pays, est, par contre, presque nul en France.

La fumure complémentaire aux engrais chimiques réalise un progrès incontestable ; lorsque les conditions atmosphériques sont favorables, elle permet d'élever les rendements à un niveau rémunérateur.

Les engrais azotés ne risquent pas de provoquer la verse, sauf si le haricot est associé au maïs ; ils sont employés à la dose de 150 à 250 kilogrammes à l'hectare. Sur semis tardifs, les doses ne doivent pas être exagérées afin de ne pas retarder la maturité.

Dans les terres pauvres en chaux, la cianamide remplace le sulfate d'ammoniaque, mais elle doit être employée quelques jours avant les semailles.

Les ammonitrates et les nitrates de soude et de chaux interviennent efficacement lorsqu'ils sont employés aux semailles, moitié au premier binage ou au buttage. Le sulfate d'ammoniaque peut être employé avant ou au moment du semis.

Les engrais phosphatés et potassiques et principalement le superphos-

PETITES ANNONCES ÉCONOMIQUES

VINIFICATIONS : dans le Var, Bouches-du-Rhône, Vaucluse, Basses-Alpes.

Laboratoire d'Œnologie
Edm. RETTERER
BRIGNOLES (Var) — Téléph.: 141
Très nombreuses références
Toutes vinifications

Pour vos dents

SOCIÉTÉ ARTISTIC DENTAIRE DE PARIS

6, rue Barraterie - MONTPELLIER
Teléphone : 53-57

Tous nos travaux sont garantis dix ans
Prix modéré - Assurances Sociales
RÉPARATION DE DENTIERS EN 3 HEURES.

1191. — **PORCS** de 2 à 3 mois. Craonais ou Anglais, castres p., 375 frs ; 4 p., 480 fr. ; 6 p., 700 frs, port à nos frais. Assurés 2 mois. Ecrire : Porcherie Roy, Agrif (Charente).

Nos Agriculteurs se modernisent

M. NIEL, à Truscas, par Avène-les-Bains (Hlt) battra désormais ses récoltes avec **"342"** la dernière production des **Ets SIMON Frères de Cherbourg.** Grâce aux remarquables qualités de cette petite Batteuse-nettoyeuse individuelle, simple, légère, robuste, bon marché, cet agriculteur avisé obtiendra en une seule opération des grains aussi parfaitement battus, triés vannés et ensachés que s'il utilisait une grosse Batteuse. Avec 2 ou 3 personnes au service de sa **342** et avec un très petit moteur, il battra avec le maximum de commodité, de rapidité et d'écomonie. Lire notre article documentaire dans notre numéro du 3 juillet 1938.

Pour bien vinifier, employez les
LEVURES SÉLECTIONNÉES
des Laboratoires
G.-CESAR BOSS - BESANÇON (Doubs)
-: Notice explicative gratuite :-

1090. — **A VENDRE** : 5 tombereaux à vendange d'occasion, état neuf, prix intéressant. Pour renseignements : Domaine des Brugues, Saint-Simon (Hte-Garonne).

STATIONS RECOMMANDÉES

Molitg-les-Bains (Alt. 500 m.)

AFFECTIONS DE LA PEAU

Eczémas. Psoriasis, etc.
Autobus gare Prades, 7 kilomètres.
S'adresser à la direction de l'établissement

Alet-les-Bains.

SES EAUX MIRACULEUSES. Estomac, intestins Oasis de verdure. — Sports. Conditions spéciales pour congés payés. Renseignement Syndicat d'initiative.

Amélie-les-Bains

CASINO — BOULE — BACCARA
Dancing — Café — Parc.

Arroseurs automatiques perfectionnés
"PLUVIOSE" garanti 5 ans, depuis 70 francs
POMPES A BRAS ET A MOTEUR
Notice illustrée n° 71 sur demande à :
ROLAND, 92, aven Victor-Hugo BOULOGNE (Seine)

CONSTRUCTION D'INSTRUMENTS ARATOIRES
Etablissements AUBERT
Société à responsabilité limitée au capital de 250.000 francs
14, rue Toiras - MONTPELLIER (Hérault) — MAISON FONDÉE EN 1888
SPÉCIALITÉS : Araire. Bineuse, Bisoc, Brancard, Charrue vigneronne, Charrue à défoncer, Chariot à fumier, Cultivateur, Déchausseuse, Gratteuse, Ramasse-sarments, Trainoir.

Pour la cuisine d'été

Pendant l'hiver et pour lutter plus efficacement contre le froid, la nourriture de l'homme doit être plus abondante qu'à la saison chaude. Par voie de conséquence, les repas plus copieux exigent des appareils de cuisson plus importants d'autant que, dans la plupart des cas, à la campagne, ces appareils servent, en même temps, au chauffage de la grande pièce commune. C'est pourquoi on emploie aujourd'hui, comme on l'employait hier, la grande cuisinière à bois ou à charbon qui brûle tout le jour.

Il en va tout autrement pendant l'été si on tient compte, de surcroît, qu'un des repas quotidiens est souvent constitué par des aliments crus : laitages, fruits, salades, etc. Il s'ensuit que les appareils de cuisson doivent être moins volumineux pour fournir une cuisine réduite et moins puissants pour diminuer, dans toute la mesure du possible, la chaleur qu'ils dégagent dans le local. Pour ces raisons, jusqu'au lendemain de la guerre, l'usage des potagers et fourneaux au charbon de bois fut très répandu d'avril à septembre. Aujourd'hui, ces ustensiles ont presque complètement disparu et cela tient à deux causes :

La première réside dans leur imperfection. Ils étaient, en effet, d'un allumage très lent, parfois difficile, et d'un rendement très bas. Ils demandaient des rechargements fréquents. Enfin, par l'importante quantité d'oxyde de carbone qu'ils libèrent, leur utilisation, dans un local clos, présentait un danger certain.

La seconde raison qui contribua à leur disparition tient au lancement, à grand orchestre, des appareils de cuisine alimentés par le butane. Ces réchauds et cuisinières, très commodes et fort bien présentés, remportèrent un succès considérable auprès du public. On compte, aujourd'hui en France, plus d'un million d'usagers du butane.

Malheureusement, ce combustible, d'un prix de revient nul, puisqu'il constitue un déchet de distillation du mazout, est vendu fort cher, compte tenu des frais de manutention et de distribution auxquels il conduit.

Un autre inconvénient, d'ordre général celui-là, se manifesta bientôt. Le prix du charbon de bois délaissé et, par répercussion, celui du bois taillis employé pour sa fabrication s'avilirent rapidement. De ce fait, l'exploitation forestière, qui était déjà déficitaire, fut complètement abandonnée dans la plupart des régions et la propriété rurale connut une nouvelle dépréciation.

Des inventeurs, attachés à l'idée de revalorisation des produits forestiers, pensèrent qu'il serait peut-être possible de mettre à la disposition du public des appareils de cuisine alimentés au charbon de bois, aussi commodes, aussi élégants que les réchauds au butane et qui ne présenteraient aucun des inconvénients domestiques énumérés plus haut.

Par ailleurs, la solution d'un tel problème devait permettre aux ruraux de réaliser des économies considérables en brûlant un combustible fourni par leur propre sol.

Des concours furent organisés par les groupements corporatifs du bois et, plus particulièrement, par le Comité des Bois et Résineux de la Gironde que préside, avec un dévouement et une abnégation inlassables, M. Daniel Digneaux.

Un appareil sortit vainqueur de toutes ces compétitions. Cet appareil, alimenté au charbon de bois, présente les caractéristiques suivantes :

La table chauffante, en fonte épaisse polie, peut recevoir quatre casseroles moyennes. Le four assure la cuisson d'un rôti de quatre livres. La façade et les parois sont en tôle émaillée. Un tuyau évacue les gaz de combustion du charbon dans la cheminée.

Le rendement thermique atteint un pourcentage remarquable et cela pour deux raisons :

1° Un dispositif spécial permet de brûler complètement l'oxyde de carbone produit par le charbon de bois. Des analyses de laboratoire ont démontré, en effet, que les gaz de fumée ne contiennent pas de trace d'oxyde de carbone. De ce fait et puisque l'oxyde de carbone est utilisé comme combustible, la consommation de charbon de bois en est sensiblement diminuée. De plus, le fonctionnement ne peut être qu'hygiénique alors que l'emploi des réchauds au butane ou au gaz de houille présente toujours des risques d'explosion, d'intoxication et d'asphyxie.

2° Toutes les parois du réchaud sont calorifugées. Après une heure de fonctionnement, elles sont aussi froides qu'à l'allumage du réchaud-four. Cette construction permet de réaliser une nouvelle économie de combustible. Tout le charbon est, en effet, utilisé au chauffage du four et de la table chauffante puisque les pertes de chaleur, par rayonnement des parois, sont supprimées. Pour la cuisine d'été, un autre avantage apparaît immédiatement : la chaleur dégagée dans le local est extrêmement faible.

L'allumage de l'appareil est instantané. On l'obtient, sans recourir au bois ou à l'alcool, avec un papier enflammé.

Le foyer peut recevoir une charge suffisante pour une marche à feu vif d'une heure et demie.

Afin d'éviter les réallumages pendant la journée, on opère de la manière suivante : après la cuisson des plats, on charge le foyer avec du petit charbon que l'on recouvre complètement de cendres. On obtient ainsi un feu très doux et continu pendant 6 à 7 heures.

Les rôtis sont cuits avec une très faible quantité de combustible. Un poulet de trois livres ne demande que cinq cents grammes de charbon en un seul chargement. Pendant la première phase, le four, énergiquement chauffé, agit comme cuiseur. Dans la seconde phase et alors que l'intensité du foyer diminue, grâce au calorifugeage de l'appareil, le four opère comme une marmite norvégienne. Un tel four présente, en somme, tous les avantages des fours électriques.

Des essais effectués dans une famille de quatre personnes, essais qui durèrent deux mois, il ressort que les trois repas quotidiens ont été préparés avec une moyenne de 1 kilo 950 de charbon de bois par jour.

A la campagne, une telle consommation représente une dépense maximum de 1 franc 75. Une dépense de 5 francs serait nécessaire pour obtenir le même résultat avec le butane.

On voit, par ce qui précède, l'intérêt présenté par ces appareils pour la cuisine d'été.

Une autre fois, nous parlerons des appareils à bois, pour la cuisine et le chauffage d'hiver, appareils qui ont bénéficié eux aussi de perfectionnements remarquables.

François Turpin.

Voir au verso l'annonce du matériel réalisé par la Société Usinage et Manutention.

LE CHARBON, LE BUTANE, LE MAZOUT
VOUS RUINENT

UTILISEZ

Pour la Cuisine, les réchauds à charbon de bois **"FRANK"**

Pour le Service d'eau, les chaudières au charbon de bois **"SYLVIS"**

Pour le Chauffage central les chaudières à bois **"MALVINA"**

Conditions spéciales aux abonnés de la Revue

USINAGE & MANUTENTION

20, Rue de Marne -- **ALFORTVILLE** (Seine)

Les meilleures Fraises pour Cultures de rapport

Variétés nouvelles très hâtives à fruits fermes

Les producteurs qui s'intéressent à cette culture sont informés que mes prix pour l'automne 1938 seront les mêmes que l'an dernier.

En conséquence, si vous avez en main mon Catalogue 1937, prière de l'utiliser pour vos commandes. Si ce Catalogue n'est pas en votre possession, en le demandant *joignez deux francs en timbres ou mandat, Compte C. P. Lyon 461-63. Vous recevrez des photos grandeur naturelle des fruits des variétés nouvelles, dont l'extraordinaire super-surprise portant à la fois des fruits mûrs et des fleurs. Une fraisière de grande culture pour travail au motoculteur. La Maraichère, quatre saison géante. La description des différentes façons de culture des fraisiers. les formules d'engrais expérimentées avec succès, les procédés qu'il faut employer pour hâter la maturité, augmenter la récolte, chasser les insectes, éviter les maladies.*

A. RICHARD O. ✻ ✻ Cultivateur-semeur de fraisiers

Les Fourches - CHAPONOST (Rhône) (Banlieue Sud-Ouest de Lyon

phate employé à la dose moyenne de 400 kilogrammes à l'hectare et le chlorure de potassium, employé à la dose de 200 kilogrammes à l'hectare, exercent une action plus favorable lorsqu'ils sont enfouis quelque temps avant les semailles par un labour ou un hersage.

Dans les régions où les grands espacements sont adoptés, les engrais complémentaires sont souvent épandus dans la raie au moment des semailles, en évitant de les localiser sur le grain, ce qui pourrait nuire à la germination. Dans ce cas, on a intérêt à employer des engrais sans action nuisible sur la faculté germinative, comme le sulfate d'ammoniaque, les ammonitrates, les nitrates, les superphosphates, le phosphate bicalcique et le sulfate de potasse ; les concentrations sur la semence doivent cependant être toujours évitées.

Quelques formules d'engrais composés donnent d'excellents résultats et sont appelées à se répandre en raison de la commodité de leur emploi.

Dans les terres pauvres en chaux, un chaulage doit être appliqué pendant l'hiver ou au moins deux mois avant de semer, seule la craie moulue peut être employée au moment des semailles.

Amélioration du maïs. — La question de l'amélioration du maïs est l'une de celles qui peuvent le mieux contribuer à l'augmentation de rendement. Elle est poursuivie actuellement par la station de Saint-Martin-de-Hins, mais les praticiens n'ignorent pas les difficultés qu'elle présente en raison de la fécondation, le croisement se traduit par un changement de coloration du grain, le pollen du maïs coloré imposant sa coloration au maïs blanc ou au maïs moins coloré.

Il est donc très difficile de conserver des variétés pures et d'obtenir par croisement des hybrides stables. On ne peut pas donc s'attendre à des réalisations immédiates.

D'autre part, il est reconnu que l'autofécondation aboutit à une diminution de la vigueur et de la productivité. Par contre, le croisement de deux variétés ou de deux types homozygotes, même dégénérés par une autre fécondation prolongée, donne des hybrides de première génération vigoureux et productifs.

Ces hybrides de première génération, qui ne présentent aucun intérêt au point de vue génétique, présentent par contre un gros intérêt pour la culture qui ne doit les utiliser qu'une fois.

C'est cette méthode qui a permis aux Américains d'obtenir des résultats remarquables. Elle a été préconisée par Carles de Carbonnières dans le Tarn. La Station de la Croix d'Hins s'organise pour la favoriser en préparant des variétés autofécondées qui seront utilisées à la réalisation de ce croisement industriel. Ce dernier pourra ainsi devenir une pratique courante.

En attendant que des résultats soient obtenus dans cette voie et dans celle de l'obtention de variétés adaptées à nos exigences, les producteurs ne doivent pas négliger la sélection des variétés qu'ils ont l'habitude de cultiver.

Cette sélection doit être faite dans le champ, avant la récolte, dans une parcelle homogène et dans laquelle on aura écimé, avant la fécondation, les pieds mal constitués ou s'écartant du type à rechercher.

Au moment de la floraison, il est déjà utile de marquer les plantes à floraison précoce, à grande surface foliaire.

A la maturité, on choisira les pieds qui ont mûri tôt et régulièrement. Mais il convient de s'assurer que cette maturité précoce n'est pas due à des parasites et principalement à des insectes.

Le choix de pieds trapus à mérithalles courts est à conseiller dans les régions exposées aux vents violents.

Les épis doivent être insérés dans la moitié inférieure de la tige. La question du nombre d'épis par pied doit être envisagée de façon différente suivant les espacements adoptés. Dans les régions où les interlignes atteignent 1 m. 20, le choix peut se fixer sur les pieds qui ont deux épis bien constitués. Pour les espacements plus faibles, un seul épi est suffisant pour certaines variétés. Les épis doivent être gros, longs, à pédoncule court et présenter par rapport à la tige une inclinaison suffisante pour que l'air et la lumière puissent l'atteindre dans toutes leurs parties et que la maturité soit régulière.

Les épis doubles, minces, feuillus, déformés ou à long pédoncule retombant ne seront jamais retenus ; il en est de même de ceux qui sont aplatis ou qui ne remplissent pas bien le cornet formé par les spathes.

Le choix des épis fait dans le champ doit être assez important pour qu'une deuxième sélection puisse être faite après l'enlèvement des sphates. A ce moment, on conserve pour la semence les épis bien garnis jusqu'à la pointe et dont le diamètre est régulier de la base au sommet. Les lignes de grains droites sont à préférer aux lignes spiralées ; les grains seront en outre brillants et uniformes. La finesse de la rafle, qui ne peut être déterminée qu'après l'égrenage, est un caractère dont il convient de tenir compte. Trop exagérée, elle limite le nombre de rangées que doit présenter un bon épi.

Les agriculteurs qui s'intéressent à cette sélection pourront encore la faciliter et la rendre plus efficace en choisissant tous les ans un nombre limité d'épis avec un soin particulier. Les grains de ces épis sont semés dans une parcelle séparée dans laquelle s'opérera le choix des épis destinés à fournir la totalité de la semence de l'année suivante.

Enfin, au moment de l'égrenage des épis conservés, les grains de la base et de l'extrémité sont éliminés.

La sélection ainsi comprise peut paraître difficile et compliquée, mais si l'on tient compte de la faible quantité de semence nécessaire, elle n'est pas impossible et doit entrer dans la pratique courante, car les résultats compensent largement le temps que l'on y consacre.

Variétés. — Pour les raisons que j'ai déjà indiquées, la question des variétés ne présente pas le même intérêt que dans les espèces à autofécondation, car il est très difficile de les conserver à l'état de pureté parfaite. Chaque région respecte les traditions ancestrales, ce qui fait que certaines donnent la préférence aux maïs et aux millettes blanches et d'autres aux maïs et aux millettes jaunes dorés ou roux.

Le concours du plus beau pied de maïs, tenu tous les ans à Montauban au mois d'octobre et auquel prennent part de nombreux concurrents, témoigne de la diversité des types cultivés dans un rayon cependant assez limité.

Malgré sa compétence, le jury est très embarrassé pour établir un classement rationnel et doit surtout tenir compte de la beauté et de la valeur culturale des lots présentés dans chaque catégorie.

C'est pour cette raison que la réglementation actuelle de la vente des

semences de maïs ne rend pas obligatoire, au moins provisoirement, l'indication de la pureté de la variété prévue pour les autres céréales ni l'emploi des qualificatifs de sélection, « sélection originale », et de reproduction.

Les variétés actuellement retenues et qui figurent dans le registre catalogue du Ministère de l'Agriculture sont les suivantes :

Blanc des Landes ; Doré des Landes ; Jaune à poulet ; Jaune gros d'Alsace ; Jaune hâtif d'Auxonne ; Nain des Ardennes ; Roux à poulet ; Nain sucré ; Roux basque géant ; Roux des Landes.

(à suivre).

Jean Rolland,
Professeur-d'agriculture à Toulouse.

QUESTIONS DIVERSES

Après la fièvre aphteuse.
L'utilisation de la soude caustique.

La solution de soude caustique, recommandée par suite de la facilité de son emploi et de son prix de revient peu élevé, est un excellent antiseptique pour assurer la désinfection des étables au cours d'une épidémie de fièvre aphteuse.

Néanmoins, son emploi exige, de la part des agriculteurs, certaines précautions et surtout certaines conditions pour que la désinfection soit complète ; aussi indiquerons-nous, dans un bref exposé, les conditions de désinfection à réaliser tant au cours d'une épidémie de fièvre aphteuse que lorsque l'épidémie est terminée.

Nous espérons, par ces quelques conseils, faire œuvre utile auprès des exploitants pour lesquels cette maladie est une source de perte élevée.

Désinfection au cours d'une épizootie.

Des recherches assez récentes ont démontré que le virus aphteux est très difficile à atteindre quand le matériel virulent (lambeaux d'aphtes...) est intimement mêlé au fumier, à la terre, au sable ou à de grandes quantités de purin.

Tout doit être mis en œuvre pour en tenter la destruction à l'étable même, avant qu'il soit répandu dans le milieu extérieur, où il est protégé contre l'action de la désinfection par des matières de toutes sortes. C'est pourquoi il est particulièrement recommandé d'arroser, chaque jour, de solution désinfectante, les parties de l'étable souillées par la salive, le contenu et les lambeaux des aphtes plus spécialement les mangeoires, auges, râteliers, seaux d'abreuvement, rigoles à purin, litières...

Les onglons des animaux doivent être journellement lavés avec la solution de soude à 4 pour 1.000.

Les personnes en contact avec les animaux malades, et exposées à être souillées par le virus aphteux doivent se soumettre fréquemment aux mesures de désinfection habituelles, en particulier, se laver les mains, brosser leurs vêtements de travail, tremper leurs chaussures dans la solution alcaline.

Les véhicules, les instruments et ustensiles divers, les bidons à lait (à leur surface externe), conduits ou transportés en dehors du foyer

infecté, doivent, avant de quitter ce foyer, être désinfectés avec la solution de soude caustique.

Des baquets en bois contenant, sur une hauteur de quelques centimètres, la solution désinfectante renouvelée chaque jour, des lits de tourbe, de sciure de bois ou d'autre matière pulvérulente inerte, journellement arrosés de cette solution, sont placés à l'entrée de la ferme et des étables infectées pour permettre, au sortir de celles-ci, la désinfection des chaussures, plus ou moins souillées de virus.

Désinfection après une épizootie

Le *nettoyage préliminaire* peut être effectué avantageusement avec une solution de carbonate de soude ordinaire, cristallisé (cristaux) à 3 p. 100 ou de savon, qui l'un et l'autre, sont des sels alcalins jouissant d'une action détersive excellente et utile.

Il faut éviter, après le nettoyage, et avant la désinfection, les lavages à grande eau, ou, du moins, par l'enlèvement du liquide éventuellement accumulé en certains endroits des sols, dans les mangeoires, auges et récipients divers, la dilution de la solution désinfectante ultérieurement employée.

Un soin tout particulier doit être apporté à l'entassement des fumiers qui, lorsqu'il est réalisé selon les règles, aboutit, grâce à un auto-échauffement fermentaire, à la stérilisation spontanée et à la destruction rapide (en quelques jours) du virus aphteux. Des expériences ont montré l'absolue nécessité, pour obtenir ce résultat, de recouvrir les amas compacts, bien tassés, de fumier, d'une double couche isolante d'abord de paille, de litière, de feuilles ou de tourbe, puis de terre, de 10 centimètres d'épaisseur pour chaque couche.

Les solutions désinfectantes de soude caustique, additionnées ou non de chaux, peuvent être commodément répandues au moyen de pulvérisateurs ou de pompes à désinfection.

Ces solutions sont, d'autre part, bon marché. Leur emploi à l'état de mélange (lait de chaux + soude caustique) constitue le procédé de choix pour la désinfection des locaux, des sols et, d'une façon générale, de toutes les surfaces qui ont pu être souillées par le virus aphteux, soit à l'intérieur, soit à l'extérieur des étables, dans les exploitations infectées.

La désinfection des animaux — bovins, moutons, porcs — par aspersion avec une solution de soude caustique à 4 p. 1.000, est sans le moindre danger. Un soin tout particulier doit être apporté à l'opération quand elle porte sur la tête, la mamelle, les onglons et les fentes interdigitées.

La soude caustique et la chaux, qui peut lui être associée, ont l'avantage important d'être inodores et de ne laisser aucune odeur, transmissible aux denrées de consommation.

La désinfection de 100 mètres carrés de sol exige environ 100 litres de solution désinfectante, soit 1 à 2 litres de lessive ou 410 à 820 grammes de soude caustique à 97-98 p. 100, suivant le titre de la solution (4 à 8 grammes par litre).

Le gaz des forêts en agriculture.

Le *Progrès agricole et viticole* du 12 juin dernier a mentionné la création, en Allemagne du Sud, d'une charrue mono-soc motorisée fonction-

nant au gaz de bois, pouvant servir à tous les travaux de la ferme et appelée à rendre les plus grands services aux petites exploitations rurales.

Dans le même ordre d'idée nous tenons à signaler un fait assez peu connu, qui, à lui seul, démontre les incontestables avantages du gaz des forêts en agriculture quand il est employé rationnellement. Il s'agit du syndicat agricole et de culture mécanique de la commune d'Aurouer, dans l'Allier, qui, depuis bientôt dix ans, effectue tous les travaux de battage de blé de ses membres en demandant l'énergie au charbon de bois.

Le matériel employé est une batteuse à grand travail, munie de ses accessoires : expulseur à balles, engreneur automatique, lieur, etc... Elle est entrainée par un tracteur Fordson, de 22 chevaux, actionné par un moteur à gazogène Sabatier-Decauville, fonctionnant au charbon de bois.

Pour la campagne de battage 1937, le syndicat donne les chiffres de consommation suivants : Pour une journée de travail, la quantité de charbon de bois absorbée par le gazogène a été de 86 kilogrammes, soit, à raison de 450 francs la tonne, une dépense journalière de 38 fr. 70.

Si l'on avait utilisé l'essence poids-lourd, on aurait consommé 67 litres pour le même travail — on connait cette consommation très exactement, puisqu'avant d'être équipé avec le gazogène, le tracteur Fordson marchait au pétrole — soit une dépense journalière de 160 fr. 80, en comptant le litre à 2 fr. 40.

L'économie enregistrée par le syndicat est donc de 122 fr. 10 par jour ; il signale, en outre, que malgré les années déjà nombreuses depuis lesquelles fonctionnent les appareils, toute la campagne de battage s'est effectuée sans une seule interruption et sans aucun incident. La conduite et l'entretien du gazogène sont des plus simples ; le vidange des cendres doit se faire tous les matins et celle du tiroir et de l'épurateur, deux fois par semaine.

Le tracteur peut également être employé aux labours, aux hersages et à tous les travaux intérieurs de la ferme.

Le syndicat d'Aurouer, désireux de faire profiter les agriculteurs de France des connaissances qu'il a acquises dans la culture mécanique, se met à leur disposition pour leur montrer les appareils en marche et pour fournir tous les renseignements les concernant.

Dans toutes les localités disposant de bois et, par suite, de charbon de bois, il y aurait certainement intérêt à étudier l'organisation d'Aurouer, sinon pour la copier servilement, mais pour s'en inspirer. V. C.

PARTIE OFFICIELLE

Au Conseil supérieur des alcools

(Résolutions du 4 juillet 1938)

Le Conseil supérieur des alcools après avoir examiné les décrets-lois du 26 juin, relatifs à l'augmentation de la production des alcools, à la modification du tarif douanier pour les produits pétrolifères, à la surtaxe de péréquation sur les essences, au prix de cession de l'alcool carburant, remercie le ministre de l'agriculture d'avoir tenu le plus large compte des observations présentées dans la résolution votée le 9 juin 1938.

Le Conseil supérieur des alcools constate, d'une part, que les comptes spéciaux destinés à retracer les opérations de résorption des excédents de récolte

par transformation des alcools ouverts dans les écritures de la régie commerciale des alcools seront totalement indépendants des comptes déjà ouverts dans cette régie, d'autre part que les alcools ainsi produits seront exclusivement destinés à la carburation.

Le Conseil supérieur des alcools considère qu'il importe que la régie commerciale des alcools, en tant que dépositaire des alcools produits, ne doit avoir aucune responsabilité pour l'équilibre des dépenses et des recettes pour des opérations faites en dehors du Service des alcools.

Le Conseil supérieur des alcools considère que la régie commerciale des alcools doit conserver l'organisation souple que lui a donnée le décret-loi du 30 juillet 1935, parce qu'il considère que c'est le moyen certain d'assurer l'écoulement normal des récoltes betteravières, cidricoles et viticoles et, en cas d'excédent, d'éviter de fâcheuses répercussions sur les marchés.

Le Conseil supérieur des alcools considère que les contingents et les coefficients des prix qui assurent à chacune des trois branches de l'activité agricole un écoulement normal, doivent être respectés, que les reports des sommes non engagées en cours d'une campagne, doivent être laissés à la disposition des cultures intéressées pour permettre, en cas de récolte abondante et exceptionnelle, l'assainissement du marché. Le Conseil supérieur des alcools constate l'équilibre du budget de la régie commerciale des alcools. Il remercie le Gouvernement d'avoir prévu des mesures qui faciliteront la gestion de la régie commerciale dans les campagnes à venir, les recettes du relèvement de la surtaxe sur les essences de 10 fr. 40 à 16 francs devant revenir au budget de cet organisme.

Le Conseil supérieur des alcools constate, d'autre part, que les recettes en augmentation du prix de l'essence qui donneront environ 800 millions de francs, ne sont pas uniquement réservées à la politique de la production alcooligène en France et à la défense des productions agricoles, car d'ores et déjà 275 millions sont consacrés de façon permanente à la réforme des allocations familiales ou au statut des grands invalides de guerre.

Le Conseil supérieur des alcools demande que le ministre des Finances, pour éviter toute campagne auprès de l'opinion qui pourrait créer une atmosphère défavorable à la politique des alcools et de leur emploi, fasse exactement connaître les emplois des recettes qu'ont donnés au Trésor les derniers décrets.

Le conseil supérieur des alcools a ensuite adopté le vœu suivant :

Que le pourcentage d'alcool à reprendre par les importateurs d'essence soit autant que possible, fixé d'une manière ferme pour une période de trois années ;

Qu'un stock de prévoyance soit éventuellement constitué par la régie commerciale des alcools de manière que cette fixité dans les reprises d'alcool puisse être assurée.

A la Commission de coordination

Réunie le 6 juillet, la Commission a émis les vœux ci-dessous :

a) que les deux derniers dixièmes soient libérés dans la deuxième quinzaine de juillet et tout au moins avant le 1er août.

b) que le prix de base pour la récolte prochaine soit fixé de 15, 50 à 17 francs le degré.

c) que la première tranche soit de 15 o/o de la récolte avec minimum de sortie le cent hectolitres.

d) que le taux d'avances du Crédit agricole soit porté de 8 francs à 10 francs le degré.

A la Régie commerciale des alcools

D'après les renseignements fournis par le directeur, M. Morel, les prix des alcools s'inscriraient comme suit pour la prochaine campagne :

Alcool de vin du contingent	325.000 hectolitres	.....	996 frs.
— de marc	— 300.000	—	590 —
— de vin de distillation obligatoire		.....	747 —
— vinique		.....	472 —
— de pomme du contingent	300.000	—	812 —
— de cidre	25.000	—	941 —
— de betterave		.....	369 —
— de mélasse		.....	251 —
— de synthèse		.....	221 —

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIETES AGRICOLES

VI^me^ Fête nationale des vins de France — La Fête nationale des Vins de France, en Avignon est reportée aux 31-31 juillet, 1 et 2 août, en raison du décalage de la visite des Souverains Anglais en France.

L'Association de propagande pour le Vin désirant faciliter dans toute la mesure du possible le déplacement des Touristes des départements de l'Hérault, de l'Aude et des Pyrénées Orientales qui désirent participer à cette intéressante manifestation où les Cortèges de toutes les régions de France défileront devant M. le Président de la République le 31 juillet, se fait un plaisir de publier les conditions avantageuses de transport accordées par les Compagnies de Chemins de fer.

1° Une réduction de 50 o/o sur le prix aller et retour par groupe de 10 personnes.

2° Une réduction de 50 o/o, en toutes classes et au départ de toutes les gares de ces départements pour tous voyageurs isolés.

Pour bénéficier de cette dernière facilité, il faut que les voyageurs informent l'A. P. V., avant le 10 juillet, qu'ils ont l'intention de se rendre en Avignon pour la Fête nationale des Vins de France. Si le nombre approximatif des voyageurs est assez important, la réduction de 50 o/o sera accordée aux déplacements individuels aller et retour.

Dans le cas contraire, la remise de 50 o/o ne serait accordée qu'aux groupes d'au moins 10 personnes.

Il y a donc intérêt à se faire inscrire d'urgence à l'A. P. V., 72, allées Paul Riquet à Béziers, pour obtenir ces mêmes avantages en faveur des voyageurs individuels, libres d'emprunter les trains qui leur conviendront.

***

Congrès des Ingénieurs agricoles à Avignon. — Le Congrès des Ingénieurs agricoles est reporté aux 30-31 juillet, 1 et 2 août.

Ecole d'Agriculture de Chatillon-sur-Seine. Côte-d'Or. — L'Ecole d'agriculture de Chatillon-sur-Seine (Côte-d'Or) s'applique à donner aux fils de cultivateurs, ainsi qu'aux jeunes gens qui se destinent à une carrière ou à l'enseignement agricole, une solide instruction générale et professionnelle. La durée des études est de deux années.

Les Examens d'admission et le Concours pour l'attribution des bourses auront lieu cette année le samedi 30 juillet 1938 au siège de l'Etablissement.

Le prix de la pension est de 2 80 francs par an. Des bourses ou fractions de bourses de l'Etat, de l'Office des Pupilles de la nation, du Département et de la Chambre d'agriculture de la Côte-d'Or ainsi que d'autres départe-

tements peuvent être accordées aux jeunes gens dont la famille a justifié de l'insuffisance de ses ressources.

Pour être admis, les candidats âgés de 12 ans au moins doivent subir avec succès les épreuves d'un examen d'entrée dont le niveau est celui du Certificat d'Etudes primaires. Sont d'ailleurs admis sans examen, mais comme élèves payants, les candidats pourvus du C. E. P.

Chambre d'agriculture du Rhône. — La Chambre départementale, à l'ouverture de la session de mai, examine immédiatement la situation agricole du département en suite des calamités atmosphériques très graves qui viennent d'atteindre la production agricole.

Elle formule les demandes suivantes, pour parer dans la mesure du possible à une situation grave :

1. — En ce qui concerne la Caisse de solidarité des calamités agricoles.

a) Le Gouvernement doit immédiatement mettre à la disposition de cette caisse les moyens matériels nécessaires pour que la liquidation des allocations de solidarité cesse d'être effectuée avec un retard absolument intolérable.

b) Le Gouvernement doit prévoir les voies et moyens nécessaires pour que cette caisse dispose en 1938 des crédits indispensables pour indemniser d'une façon convenable les dégats causés par les gelées.

2. — En ce qui concerne les mesures exceptionnelles qui s'imposent pour faire face à une situation exceptionnelle.

La Chambre départementale prend acte des demandes de l'Assemblée Permanente des présidents de Chambres d'Agriculture et les appuie auprès des Pouvoirs publics.

En ce qui concerne les dégrèvement sur les tarifs de transport des produits nécessaires à l'alimentation du bétail, aux traitement de la vigne et des arbres fruitiers, etc..., elle préconise, plutôt que ces dégrèvements, des ristournes de l'Etat sur le montant des impôts frappant les dits transports au profit des acheteurs (agriculteurs individuels ou organisations agricoles) de ces produits, de façon à en assurer plus directement le bénéfice aux agriculteurs sinistrés.

Des dégrèvements pour ces derniers sont nécessaires sur les impôts d'Etat, les impôts départementaux tenant une très large place dans les impositions des agriculteurs.

Le paiement des impôts 1938 par mensualités prévu dans les derniers décrets-lois ne saurait être suffisant; un moratoire spécial est indispensable pour les agriculteurs sinistrés.

Les avances du crédit agricole devront pouvoir être consenties pour la reconstitution des fonds de roulement des agriculteurs sinistrés à un taux très modéré et avec des délais de remboursement suffisamment longs.

3. En ce qui concerne la réparation des dégâts causés à la production agricole par les calamités atmosphériques par le jeu de la solidarité nationale.

La Chambre départementale rappelle qu'elle s'est déjà prononcée formellement en faveur d'une assurance nationale obligatoire, limitée au besoin au début à certaines natures de culture, faisant appel à un effort de prévoyance modéré des producteurs, ayant pour but de rechercher, en dehors de toute démagogie facile, la couverture des frais de culture de l'exploitant et de mettre, par conséquent, ce dernier à même de continuer son exploitation.

La Chambre d'agriculture pense qu'un effort financier de l'Etat devra et pourra être envisagé s'il est compensé par un effort des intéressés demeurant modeste grâce à la loi des grands nombres. Elle attend du Gouvernement, du Parlement et de l'Assemblée permanente des Présidents de Chambres d'Agriculture les initiatives nécessaires pour aboutir enfin à une solution.

Congrès interrégional du gaz des forêts

Limoges, 15 juillet ; Brives, 16 juillet ; Tulle, 17 juillet ; Clermont-Ferrand, 18 juillet.

BULLETIN COMMERCIAL

MIDI

GARD. — **Nimes.** — Vins, 8°5 à 11°, 165 à 175 ; 11° et au-dessus, 175 à 180 fr. ; blancs et rosés. 175 à 180 fr.

Vins de café : 175 à 200 fr.

Marché calme. Tendance faible. On note un léger tassement des cours par rapport à la semaine dernière.

HÉRAULT. — **Montpellier.** — Rouge, 9°5 à 11°, 168 à 173 fr.

Rosés et blancs, incôtés.

Sète. — Vins rouges et rosés, 15 à 17,75 ; blancs, 15,75 à 18 fr.

Vins d'Algérie : vins rouges, 15 à 16 fr. ; rosés, 15,25 a 16 fr. 25 ; blancs, 16,50 à 17 fr. 25.

Béziers — Vins rouges, 9° à 11°,5, 18,25 à 15 frs 25 ; rosés et blancs, insuffisance d'affaires.

Marché calme, tendance faible. On peut obtenir des 10° entre 168 et 170 frs, des 11° de 172 à 173 frs l'hl.

Parmi les principales affaires traitées, signalons :

Près Maraussan, 300 hl., 10 6, 170 ; Près Coursan, 3.000 hl., 9°8, 168 ; Près Quarante, 1.500 hl., 10°5, 170 ; Près Béziers, 250 hl., 9°7, 168 ; Près Cers, 240 hl., 10°4, 170 ; Près Vendres, 1.300 hl , 10°7, 170.

Ces prix s'entendent à l'hectolitre.

Olonzac. — 15 à 17 fr. le degré avec appellation d'origine minervois.

Saint-Chinian. — Insuffisance d'affaires. Pas de cote.

AUDE. — **Carcassonne.** — 9° à 10°, 18,25 à 17 fr. ; 10°5 à 12°, 16,25 à 15 fr.

Tendance faible.

Narbonne. — Vins du Narbonnais : 8°5 à 12° ; 18,25 à 15 fr. ; moyenne des 10°5, 16,25.

Lézignan. — Minervois et Corbières, 17 à 15 fr.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan.** — 9°5 à 11°5, 16 à 17 fr.

ALGÉRIE.

Alger. — Vin rouge, 10° 1er à 3me choix, 139 à 143 frs ; 11°, 1er à 3me choix, 140 à 135. Blanc taché 10° toutes qualités, affaires insuffisantes ; de raisins blancs 11°, affaires insuffisantes ; distillerie, sans affaires ; bloqués ordinaire, 10,75 à 10 frs 25.

Retiraisons actives. De nombreux propriétaires vendent encore malgré le calme des affaires. Sur souches quelques petites affaires à 11,75 sur les premiers dizièmes.

ALCOOLS

A Béziers ; Eaux-de-vie de vin, 900 fr. ; eaux-de-vie de diffusion, 700 fr. ; Fine Languedoc, 1.000 à 1.025 fr. ; eaux-de-vie de marc, 620 à 630 fr.

Ces prix s'entendent au 100 degrés, l'hecto nu pris chez le bouilleur.

PRODUITS ALIMENTAIRES

Foin :

Foin de Crau, 88 ; Vaucluse, 83.

Paille :

Paille, 38 ; blé batteuse, 27 ; litière, 25 ; Maïs cinquantini, 168.

Grains :

Avoine grise : ventilée, 62 ; aplatie, 167 ; triée, 177.

Avoine rouge : ventilée, 182 ; aplatie, 157 ; triée, 167.

Orge : en grains, 163 ; concassé, 168 ; trié, 167

Paumelle : en grains, 170 ; concassée, 175 ; triée, 185.

Seigle, 137 ; Riz entier, 186.

Farine :

Farine de luzerne, 101 ; de maïs, 165 ; d'avoine, 162 ; d'orge, 173 ; de paumelle, 180 ; de seigle, 155.

(*Cote Syndicat Agricole, Montpellier*)

FRUITS

Abricots :

Carpentras. — Abricots rosés, 350/400 ; luisets, 350/425 ; pêches, 300 à 350 ; petits, 250/300 ; pulpe, 280/300 les 100 kg.

Vaison-la-Romaine. — Abricots louisets, 400/450 ; abricots pêches, 300/400 ; abricots pulppes, 250/300 les 100 kg.

Avignon. — Abricots d'expédition, 300-350 ; de confiserie, 350/360 ; mûrs, 300/400 les 100 kg.

Fraises :

Carpentras. — Fraises diverses, 350/400 fr. les 100 kg.

Pêches :

Carpentras. — Pêches. 1er choix 550-650 ; 2me choix, 450/500 ; petites, 300-350 les 100 kg.

Vaison-la-Romaine. — Pêches 1er choix, 600 : 2me choix, 400 ; petites, 300 fr. les 100 kg.

Avignon. — Pêches 1er choix, 500/650 ; 2me choix, 300/400 fr. les 100 kg.

FOURRAGES ET GRAINES FOURRAGÈRES

La récolte des fourrages en France s'annonce très déficitaire. Pour les foins de Crau, la première coupe est déficitaire de 20 à 25 o/o ; on a passé des marchés nombreux sur la base moyenne de 65 fr. les 3 coupes, vrac, propriété. Pour la première coupe seule on côte les prix de 67/68.

Saint-Martin de-Crau Foin de Crau propriété, 65 les 3 coupes (*Communiqué par le Syndicat des producteurs de foins de Crau*).

Vaison : Foin, 60/65 ; luzerne, 65/70 ; prille, 15/18 ; sainfoin, 20/25 ; paille de millet, 120/125 ; graines de luzerne, 800/850.

Apt : Foin, 55/60 ; paille, 12/15 ; luzerne, 65/70 ; vesces, 120/125

Montpellier. — Imprimerie Charles DÉHAN.

BULLETIN MÉTEOROLOGIQUE du dimanche 3 au samedi 9 juillet 1938

	TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1938		1937		1938	1937
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
Tours						
Dimanche..	18.	8	32.	15.	trac.	
Lundi.....	19.	13.	23.	11.		trac.
Mardi.....	18.	11.	26.	14.	21.	
Mercredi...	18.	9.			1.	
Jeudi.....	22.	12.				
Vendredi...	28.	13.	22.	11.		
Samedi.....	21.	9.	23.	23.	1.	trac.
Total....					23.	»
Angoulême						
Dimanche...	20.	7.	33.	16.	trac.	
Lundi.....	25.	13.	20.	8.		
Mardi.....	19.	11.	27.	15.	5.	
Mercredi....	19.	11.			2.	
Jeudi.....	22.	13.				
Vendredi...	28.	13.	26.	11.		
Samedi.....	21.	12.	24.	14.	2.	trac.
Total....					10.0	»
Clermont-Ferrand						
Dimanche..	15.	11.	31.	14.	trac.	
Lundi.....	18.	9.	26.	12.	trac.	3.
Mardi.....	15.	12.	25.	13.		
Mercredi....	18.	9.			trac.	
Jeudi.....	19.	9.				
Vendredi...	26.	10.	24.	11.		
Samedi.....	17.	9.	25.	14.	7.	
Total....					13.0	»
Bordeaux						
Dimanche..	19.	9.	31.	16.	2.	
Lundi.....	25.	11.	20.	8.	trac.	3.
Mardi.....	19.	13.	25.	11.	trac.	
Mercredi...	20.	11.				
Jeudi.....	24.	13.				
Vendredi...	28.	13.	23.	8.	trac.	
Samedi.....	21.	12.	22.	15.	trac.	
Total....					4.0	»
Toulouse						
Dimanche..	19.	11.	29.	18.	trac.	
Lundi.....	19.	6.	20.	16.	4.	45.
Mardi.....	25.	17.	26.	14.		1.
Mercredi...	18.	14.			trac.	8.
Jeudi.....	23.	11.				
Vendredi..	26.	16.	24.	16.		
Samedi.....	19.	8.	22.	13.		
Total....					17.0	»
Perpignan						
Dimanche...	24.	13.	27.	17.		
Lundi.....	20.	15.	24.	21.		23.
Mardi.....	27.	19.	30.			1.
Mercredi..	25.	16.				
Jeudi.....	22.	13.				
Vendredi..	26.	16.	28.	18.		
Samedi.....	25.	17.	25.	18.		
Total....					5.0	»

	TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1938		1937		1938	1937
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
Reims						
Dimanche..	19.	8.	31.		4.	
Lundi.....	21.	12.	26.	13.	trac.	
Mardi.....	18.	11.	24.	8.	14.	
Mercredi...	18.	9.		10.	4.	
Jeudi.....	21.	11.		14.		
Vendredi...	27.	12.		16.		
Samedi.....	18.	12.	25.	13.	2.	
Total....					24.	»
Dijon						
Dimanche...	16.	11.	30.	18.	trac.	
Lundi.....	18.	12.	29.	16.	trac.	
Mardi.....	19.	13.	26.	15.	2.	
Mercredi....	18.	9.			trac.	
Jeudi.....	18.	9.				
Vendredi...	27.	13.	25.	11.		
Samedi.....	22.	9.	27.	15.	13.0	trac.
Total....					19.0	»
Lyon						
Dimanche..	19.	11.	30.	14.	3.	
Lundi.....	19.	13.	29.	17.	6.	trac.
Mardi.....	23.	14.	26.	15.		
Mercredi....	21.	12.			8.	
Jeudi.....	24.	9.				
Vendredi...	25.	18.	26.	13.		
Samedi.....	26.	11.	28.	15.	29.	
Total....					49 0	»
Marseille						
Dimanche..	22.	13.	29.	13.		
Lundi.....	23.	16.	29.	17.		
Mardi.....	24.	16.	30.	16.		
Mercredi...	24.	17.			trac.	
Jeudi.....	24.	14.				
Vendredi...	28.	24.	30.	17.		trac.
Samedi.....	33.	17.	29.	16.	3.	
Total....					3.0	»
Alger						
			34.0	20 6		
			34.4	20.7		
			33.2	18.4		
			33.0	19.3		
					«	»
Montpellier						
	24.7	12.6	29.0	11 3	0.0	0.0
	24 3	14.6	32.2	20.2	0 0	0.0
	28.9	16 6	31.9	17.1	0.0	0 0
	25.7	16.6	30.5	15.4	0 2	0.0
	26 1	10.6	34.1	19.7	0.0	0.4
	25.3	19.0	31.2	18.0	0.0	0.2
	27.3	11.8	30.8	18.3	0.0	0.0
					3.1	9.1

Observations.— Eté

EXPOSITION COLONIALE PARIS 1931 : GRAND PRIX

Viticulteurs !... pour faire des VINS SUPÉRIEURS

traitez vos ***vendanges***
ou vos ***moûts*** *blancs et rosés*

avec le **Bio-Sulfite Jacquemin**

(20 % anhydride sulfureux et 20 % phosph. bi-ammonique en vol.)

et les

Radio-Levures DE GRANDS CRUS

de l'Institut La Claire

ensemble.

C'est la MÉTHODE DE VINIFICATION simple et parfaite... inégalée.

Demandez renseignements gratuits et brochures-guides à

L'INSTITUT JACQUEMIN

A MALZÉVILLE - NANCY

PRESSOIRS VITIS

Breveté S.G.D.G.

Claie de 400 - 500 - 600 - 700 - 800 - 900 et 1 m. 000

— SUR PIEDS ET SUR ROUES —

Ces Pressoirs sont caractérisés par leur maie en **acier embouti, renforcée par un deuxième fond** également en **acier embouti.**

MÉFIEZ-VOUS DES IMITATIONS

« **VITIS** » est le seul Pressoir dont la **solidité** et l'**étanchéité** sont garanties. Sa maie ne comporte aucune pièce en BOIS ni en FONTE.

FOULOIRS ORDINAIRES et à CHAINES

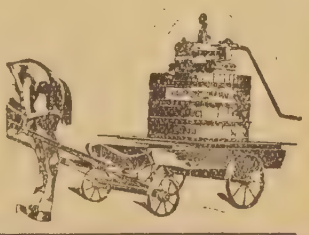
GROS PRESSOIRS entièrement MÉTALLIQUES

Sur Pieds et sur Roues

PRESSOIRS CIMENT de toutes DIMENSIONS

SPÉCIALEMENT ÉTUDIÉS POUR RECEVOIR LES VÉRINS HYDRAULIQUES « GOLIATH »

— **PRESSES HYDRAULIQUES** —



Ancienne Maison VIAU fondée en 1852

Charles MONNIER, Ingénr-Constr (A.-et-M.)

142-144, rue Carreterie — AVIGNON

Viticulteurs, Agriculteurs, Arboriculteurs. . . .

Employez

L'HÉLIOSOL

(Marque déposée)

100 POUR CENT D'ALCOOLS TERPÉNIQUES SULFONÉS

Dosage garanti:

Qui augmente l'efficacité de TOUTES LES BOUILLIES AGRICOLES EN LES RENDANT

MOUILLANTES
ADHÉRENTES
INSECTICIDES
INSECTIFUGES

MOUILLE LE SOUFRE

Les Dérivés Résiniques et Terpéniques S.A.

Boite postale n°1. — **DAX** (Landes)

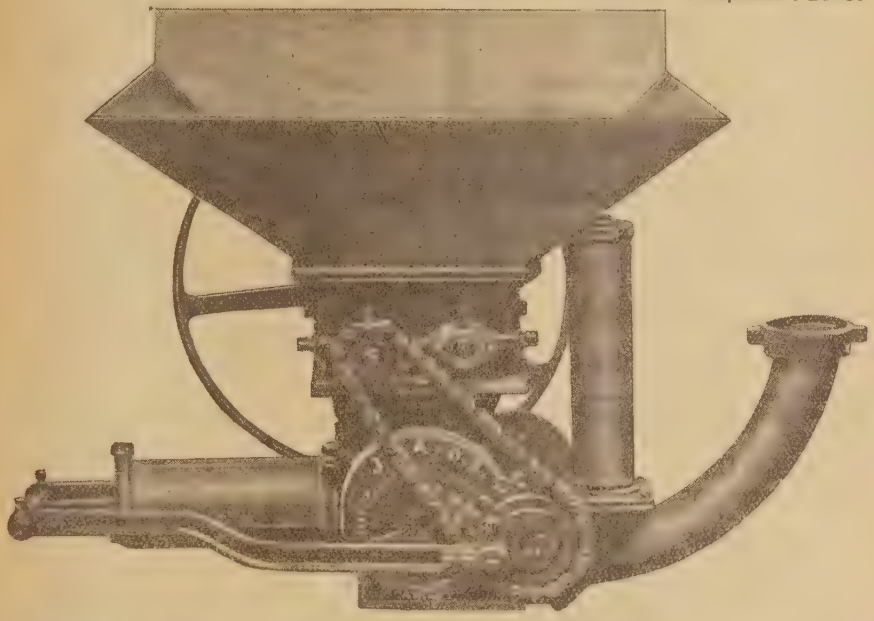
R.C. Dax n° 4743

N.B.

-: Société des Travaux Electriques du Languedoc :-

Fabrication STEL — 7, rue Monjardin - NIMES

Téléphone : 29-67



Fouloir-Pompe JADE à piston

Le plus grand débit pour la plus faible force motrice

Convient pour tous cépages, même les plus durs

Nombreuses références

Représentant pour l'Hérault, l'Aude, les Pyrénées-Orientales :

Etablissement BÉNÉZETH & ROBERT

5, Cours Gambetta - MONTPELLIER — Téléph. : 24-39

Fluatation des CUVES en CIMENT pour les Vendanges et les Vins

ALCOOLS, HUILES, CIDRES, BIERES

L'affranchissement des cuves en ciment par la fluatation peut être fait par le premier venu et représente une dépense de fluate insignifiante par mètre carré. — La fluatation donne aux revêtements en ciment la résistance qui leur manque. — Les cuves ne sont pas attaquées ; le vin ne se sature plus, n'est plus trouble, bleuâtre, plat, amer. En outre, l'action spéciale des fluates qui prévient les fermentations parasitaires dans les pores des parois assure la conservation des vins pendant et après la fermentation.

SUPPRESSION DU VERRAGE **Nombreuses Références**

J. TEISSET-KESSLER -- Clermont-Ferrand (Puy-de-Dôme)

ETALDYNE PROGIL

MOUILLANT - ADHÉSIF

NE MOUSSE PAS

Rend toutes les bouillies mouillantes, adhérentes, insectifuges

S'associe même au Permanganate

PROGIL S.A., 10, Quai de Serin, LYON

ÉCONOMIQUE - SANS POISON

POUDRE

AGRI-TOX

foudroie

L'EUDEMIS ET LA COCHYLIS

Pour vos Vignes :

Utilisez les nouveaux pulvérisateurs

VERMOREL

PUISSANCE DE PULVÉRISATION

DOUCEUR DE TRACTION

Villefranche-s/-Saône (Rhône)

SOCIÉTÉ ANONYME au capital de 8.000.000.

Plus de Futaille gâtée !

avec un cachet " FUTINOL " en 30 minutes, sans défoncer, sans danger, sans fatigue.

De même le sachet **Conservateur légal SUL-TAN** protègera sûrement vos VINS, CIDRES, PIQUETTES, contre CASSES, AIGRE. TOURNE, GRAISSE, etc...

Succès certains, attestations par milliers !

Vous recevrez ces 2 sachets d'essai et notices si vous envoyez cette image et **4 fr. 50** en timbres-poste à :

G. LALAURIE. Commandeur du Mérite Agricole, Directeur des ETABLTS **FUTINOL**, A VILLENEUVE-SUR-LOT (L.-ET-G.)

Demandez-les à vos fournisseurs

En vente : Epiceries, Drogueries, Articles de Cave, Quincailleries

LE TRUCIDOR

Poudre insecticide à la Roténone. 3 à 3,5 o/o

Les meilleures garanties d'efficacité contre :

Cochylis – Eudémis – Pucerons – Chenilles

Produits RHONE-POULENC

Dépositaires : TEILLARD & BEAUMADIER - BÉZIERS

EAU

QUELS SONT LES MEILLEURS SOURCIERS ??
CEUX QUI ONT EU LE PLUS DE SUCCES

Demandez la liste à :

J. ROGER, hydrologue à **ELNE** (Pyr-Or.)

COMPAREZ LES REFERENCES

VITICULTEURS !

L'Engrais indispensable à vos vignes est l'*AZOTE ORGANIQUE*, dont l'effet puissant et continu donne le meilleur résultat tout en évitant l'acidification de la terre et en lui donnant l'humus nécessaire.

L'Azote organique du *TOURTEAU* est le meilleur, le plus assimilable et le moins cher, mais exigez :

le Tourteau d'Arachides déshuilés

(PROGRÈS N° 31)

produit extra-sec, garanti HUIT POUR CENT d'Azote Organique minimum, des

ÉTABLISSEMENTS ROCCA TASSY & DE ROUX
9, rue Roux de Brignolles — MARSEILLE

FLUOSILICATE DE BARYUM

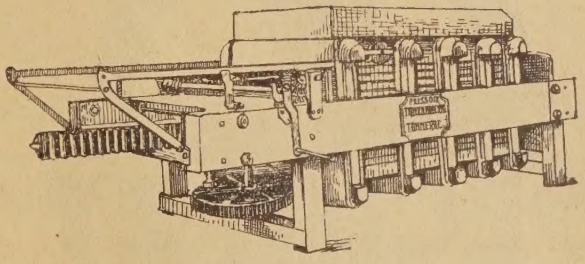
Marque « MOULIN »

Insecticide puissant et efficace

contre les insectes de la vigne, des arbres fruitiers, des légumes, etc...
Fabricant ; **Cooperatieve Superfosfaafbriek, VLARRDINGEN (Holl.)**
Représentant pour la France :
Léon FREYMANN — 96, rue Lafayette - PARIS (x^e^)

Adoptez le Pressoir Troyen P.N. (non hydraulique)

assurant un serrage
plus rationnel
plus puissant
plus rapide
plus pratique
que les mécanismes ordinaires à vis et écrou.



Force nécessaire infime : un seul homme, sans fatigue, pour les plus gros marcs
Enorme simplification des manœuvres de chargement, piochage et déchargement
Seul pressoir pouvant être actionné au moteur d'une façon simple et pratique
Seul pressoir ayant une cage tout bois. Aucune partie métallique, si petite soit-elle ne se trouve au contact du fruit ou du jus (**avantage considérable pour la bonne fabrication des vins blancs**)
Indispensable pour les vins fins. — Premières références dans le Chablisien

Fonderie et Ateliers de Mécanique de l'Armançon

à TONNERRE (Yonne)

APPAREILS ROTATIFS
A CONCENTRER SOUS LE VIDE
B^ts S.G.D.G.

Appareils travaillant sous un vide de 74 cm. de mercure donnant une température de 22 degrés centigrades au produit traité.

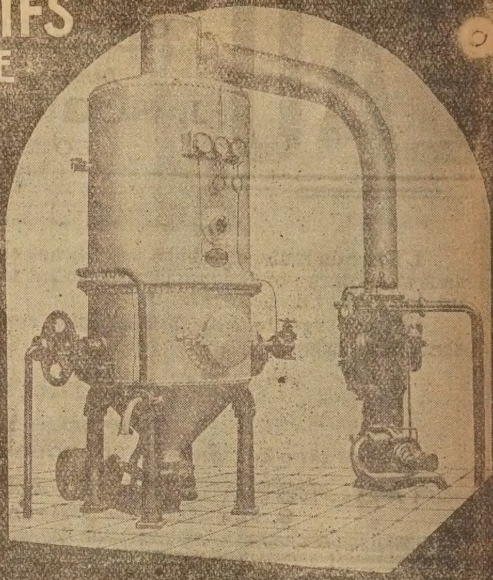
ÉCONOMIE de VAPEUR très importante.

TRÈS GRANDE RAPIDITÉ de concentration

MARCHE CONTINUE et DISCONTINUE.

N'EXIGEANT QU'UNE FAIBLE QUANTITÉ D'EAU pour la condensation.

Peuvent concentrer tous les produits même les plus délicats et à un degré très élevé, tels que tomates, laits, jus de fruits, moûts de raisins, etc...



DELESTAING & POGGI
CONSTRUCTEURS A MARSEILLE - 10, RUE AUPHAN

PRODUITS CHIMIQUES AGRICOLES

PECHINEY

CUPROL
ARSÉNIATES
SULFATE DE CUIVRE
ANHYDRIDE SULFUREUX
MÉTABISULFITE DE POTASSE

E. Maurus — 23, Rue de Balzac PARIS 8e

LA CENTRIFUGATION DES VINS

effectuée immédiatement après la fermentation

avec

LE CLARIFICATEUR De Laval

constitue une véritable stérilisation à froid.

Vendez votre vin en primeur ou conservez-le longtemps en cuve, il sera toujours aussi limpide et brillant sans soutirage, grâce au

CLARIFICATEUR De Laval

à évacuation automatique des lies

Débits de 12 à 100 hectos à l'heure convenant à toutes les exploitations.

Brochure illustrée sur demande

SOCIÉTÉ ALFA-LAVAL, 10, Rue Charles-V, PARIS (IV°)

BOUILLIES CUPRIQUES
Cupro-Arsenicale
DORYPHORIQUE

Polysulfor (Bouillie sulfo-calcique)

SOUFRES NOIRS
ORDINAIRE
CUPRIQUE
NICOTINÉS

Parasitox — Insecticide en poudre
Détruit tous insectes des légumes, fleurs, fruits, etc...

Massacrol — Souverain contre tous pucerons

Fourmicide — Anéantit les fourmiliéres

Dorypoudre — Extermine en poudrages le doryphore

VERT SCHLŒSING Acéto-arsénite de cuivre aussi actif et moins cher que les meilleurs arséniates.

Demandez Notices et Renseignements gratuits aux :

USINES SCHLŒSING FRERES & Cie
175, RUE PARADIS · MARSEILLE
Usines à : MARSEILLE · SEPTEMES · ARLES · BORDEAUX · BASSENS

Le Gérant : J. BAUDIN, Ing. Agric. Montpellier. — Imprimerie Charles DÉHAN.